



• SUPPEN & SALATE • SOUPS & SALADS • SOUPES & SALADES •
POLÉVKY & SALÁTY • СУПЫ И САЛАТЫ

ORIGINAL SÄCHSISCHE KARTOFFELSUPPE MIT GEBRATENEN WURSTSCHNITZEN € 6,90

SAXON POTATO SOUP MADE TO A TRADITIONAL LOCAL RECIPE, WITH FRIED SLICES OF SAUSAGE
SOUPE DE POMMES DE TERRE ORIGINALE SAXONNE AVEC SAUCISSES GRILLÉES EN TRANCHES
TRADIČNÍ SASKÁ BRAMBOROVÁ POLÉVKA S OPEČENOU KLOBÁSOU
ТРАДИЦИОННЫЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП ПО-САКСОНСКИ С ПОДЖАРЕННЫМИ КУСОЧКАМИ КОЛБАСЫ

LINSENEINTOPF SÜß-SAUER MIT BLUTWURST € 6,90

LENTIL STEW SWEET-AND-SOUR, WITH BLACK PUDDING
POTÉE AUX LENTILLES AIGRES-DOUCES AU BOUDIN NOIR
ČOČKOVÝ EINTOPF SLADKOKYSELÝ S JELÍTKEM
ГУСТОЙ СУП («АЙНТОПФ») ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ (СЛАДКОВАТО-КИСЛОВАТОГО ВКУСА) С КРОВЯНОЙ КОЛБАСОЙ

**GÄRTNER SALAT BLATTSALATE, GURKE, TOMATE, PAPRIKA, CROUTONS
UND GEKOCHTES EI MIT KRÄUTERVINAIGRETTE** € 11,80

GARDENER'S SALAD LEAF SALADS, CUCUMBER, TOMATO, BELL PEPPER, CROÛTONS AND BOILED EGG WITH HERB
VINAIGRETTE
SALADE DU JARDINIER FEUILLES DE SALADES MIXTES, CONCOMBRE, TOMATE, POIVRON, CROÛTONS ET ŒUF DUR AVEC
VINAIGRETTE AUX FINES HERBES
ZAHRADNÍ SALÁT LISTOVÝ SALÁT, OKURKA, RAJČATA, PAPRIKA, KRUTONY, VAŘENÉ VEJCE A BYLINKOVÁ ZÁLIVKA
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ (САЛАТ ЛИСТОВОЙ, ОГУРЕЦ, ПОМИДОР, ПАПРИКА, ГРЕНКИ И ВАРЁНОЕ ЯЙЦО) С
ЗАПРАВКОЙ ИЗ ПРЯНЫХ ТРАВ С УКСУСОМ

**SALAT „AUGUST“ GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST, BLATTSALATE DER SAISON,
KNUSPRIGER SPECK UND JOGHURT-KRÄUTER-DRESSING** € 16,50

“AUGUST” SALAD GRILLED CHICKEN BREAST, SEASONAL LEAF SALADS, CRISPY BACON AND HERBY YOGHURT DRESSING
SALADE « AUGUSTE » POITRINE DE POULET GRILLÉE, FEUILLES DE SALADE DE LA SAISON, LARDONS CROUSTILLANTS,
AVEC SAUCE AU YAOURT ET AUX FINES HERBES
SALÁT „AUGUST“ GRILOVANÁ KUŘECÍ PRSÍČKA, SEZONNÍ SALÁT, DO KŘUPAVA OPEČENÁ SLANINA, JOGURTOVÝ DRESINK S
BYLINKAMI
САЛАТ «АВГУСТ» (КУРИНАЯ ГРУДКА, ЗАЖАРЕННАЯ НА ГРИЛЕ, САЛАТ ЛИСТОВОЙ ПО СЕЗОНУ, ХРУСТЯЩИЕ ШКВАРКИ) С
ЗАПРАВКОЙ ИЗ ПРЯНЫХ ТРАВ С ЙОГУРТОМ

Portion | Portion of | Portion | Porce | Порция € 4,50

Bratkartoffeln | Sauerkraut

sauté potatoes,, sauerkraut
Pommes de terre sautées, choucroute
Pečené brambory, kyselé zelí
Жареный картофель, тушёная квашеная капуста

Brezel | Prezel | Bretzel | Preclík | Крендель (не сладкий) € 1,80





• **Sächsische Küche • Regional Saxon cuisine • Cuisine saxonne**
Saská kuchyně • САКСОНСКАЯ КУХНЯ

Deftige Brotzeit

€ 16,90

Auswahl von hauseigenen Wurst- und Schinkenspezialitäten mit Käse

Mouth-watering cold platter Selection of our own sausage and ham specialities and cheese

Croûte rustique Sélection de charcuteries et jambons maison, fromage

Vydatná svačina výběr domácích salámových a šunkových specialit se sýrem

Плотная закуска мясное ассорти собственного производства с сыром

**Sächsischer Sauerbraten mit Rosinensauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen**

€ 18,90

Saxon Sauerbraten - marinated beef with raisin sauce, red cabbage with apple and potato dumplings

Rôti aigre saxon, sauce aux raisins, chou rouge aux pommes et quenelle de pommes de terre

Saská svíčková pečeně s rozinkovou omáčkou, červeným zelím s jablky a bramborovými knedlíky

Жаркое из маринованной говядины по-саксонски под соусом из изюма, с гарниром из тушёной красной капусты с яблоками и картофельными клёцками

Hausgemachter Krautwickel mit Kartoffeln

€ 14,80

House-made cabbage roll with potatoes

Krautwickel (Paupiette de chou) maison et pommes de terre Casse-croûte rustique

Domácí zelný závitek s bramborem

Голубцы с картофелем

• **Hauptgerichte • Main dishes • Plats principaux •**
Hlavní jídla • ВТОРЫЕ БЛЮДА

Ofenfrische Bauernente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 1/2...€ 24,90 | 1/4... € 17,90

Roast duck fresh from the oven with red cabbage with apple and potato dumplings

Canard rôti au four accompagné de chou rouge aux pommes et quenelle de pommes de terre

Kachna od sedláka přímo z trouby s červeným zelím s jablky a bramborovými knedlíky

Половина деревенской утки с гарниром из тушёной красной капусты с яблоками и картофельными клёцками

Käseauswahl mit Walnüssen

€ 16,90

Assorted cheeses with walnuts | Plat de fromages et noix | Výběr sýrů s vlaškými ořechy

Сырное ассорти с грецкими орехами

Harzer Handkäse mit Zwiebel, Gewürzgurke, Kümmel im Essigfond mit Treberbrot € 9,80

Harz cheese with onion, pickled gherkin, caraway seeds, in a vinegar dressing, served with dark bread

Harzer Handkäse (fromage de la chaîne de montagne du Harz) servi avec oignons, cornichons, cumin en fond de vinaigre et Treberbrot (pain à base de gruau de malt)

Harcký ruční sýr s cibulí, kyselou okurkou, kmínem v octě s tmavým chlebem

Гарцский мягкий сыр с рубленным луком, маринованными огурцами и тмином в уксусном маринаде и хлебом из пивной дробины

Heringshappen mit Treberbrot

€ 9,80

Pickled herring with brewer's bread | Bouchées de hareng avec Treberbrot (pain à base de gruau de malt) | Kousky ze sledě s tmavým chlebem | Сельдь с хлебом из пивной дробины





• **Hauptgerichte • Main dishes • Plats principaux •**
Hlavní jídla • ВТОРЫЕ БЛЮДА

Original Wiener Schnitzel € 24,90

Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

Veal escalope with sauté potatoes and a small salad

Escalope viennoise Escalope de veau accompagnée de pommes de terre sautées et petite salade

Originální vídeňský řízek- telecí řízek s pečenými bramborami a malým salátem

Шницель по-венски из телятины с жареным картофелем и небольшой порцией салата

Kartoffel-Gemüseauflauf mit Blauschimmelkäse € 13,90

und Gouda überbacken

Potato and vegetable soufflé au gratin with blue cheese and Gouda

Gratin de pommes de terre et de légumes au fromage bleu et gratiné au Gouda

Nákyp ze zeleniny a brambor zapеченý s modrým plísňovým sýrem a sýrem Gouda

Картофельно-овощная запеканка запечённая с сыром с голубой плесенью и гауда

Rostbrätel (Schweinesteak) mit gebratenen Zwiebeln, € 17,90

Bratkartoffeln und Bohnensalat

Rostbrätel (pork steak) with fried onions, sauté potatoes and bean salad

Rostbrätel (Steak de porc) avec oignons frits, pommes de terre sautées et salade de haricots verts

Roštěná (vepřový steak) se smaženou cibulkou, pečenými bramborami a fazolovým salátem

Свиной стейк приготовленный на гриле, с поджаренным луком, жареным картофелем и салатом из стручковой фасоли

Knusprige halbe Schweinshaxe mit Zwickelbiersauce, € 19,50

Sauerkraut und Kartoffelklößen

Crispy half knuckle of pork with Zwickelbier sauce, sauerkraut and potato dumplings

Demi-jambonneau croustillant, sauce à la Zwickelbier, choucroute et quenelle de pommes de terre

Křupavá půlka vepřového kolena s omáčkou z nefiltrovaného piva, kyselým zelím a bramborovými knedlíky

Половинка жареной свиной рульки под соусом из нефiltroванного пива «цвикельбир», тушёной квашеной капустой и картофельными клецками

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Dunkelbiersauce, Sauerkraut, Semmelknödel und Kartoffelkloß € 17,90

Oven-fresh pork roast with dark-beer sauce, sauerkraut, bread dumpling and potato dumpling

Rôti de porc rôti au four, sauce à la bière brune, choucroute quenelle de pain et quenelle de pomme de terre

Vepřová pečeně čerstvě z trouby s omáčkou z tmavého piva, kyselým zelím houskovými knedlíky a bramborovým knedlíkem

Свиное жаркое (приготовленное в духовке) с соусом из темного пива, квашеной капустой, хлебными кнедликами и картофельными клецками

Hausgebeizter norwegischer Lachs mit Meerrettich und Kartoffelpuffer € 17,90

House-marinated Norwegian salmon with horseradish and potato fritters

Saumon norvégien mariné maison, sauce raifort et galette de pommes de terre

Po domácku naložený norský losos s křenem a bramborákem

Норвежский лосось собственного посола с хреном и картофельным пюре

